

Les poires Belle-Hélène

Pour 4 personnes

4 grosses poires

un demi-citron

pour le sirop

6 cuillerées à soupe

de sucre fin cristallisé

1 bâton de vanille

pour la sauce au chocolat

125 g de chocolat noir croquant

1 noix de beurre.

1. Peler les poires, les couper en deux parties. Les frotter avec le demi-citron. Faire chauffer un demi-litre d'eau avec le sucre et le bâton de vanille. Dès qu'elle bout y plonger les fruits et faire cuire très doucement, jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Temps 15 minutes. Laisser refroidir dans le sirop. Puis les égoutter. Les disposer dans un plat à dessert. Mettre au frais 2 heures.

2. Juste avant de servir, faire bouillir le sirop durant 5 minutes, afin de l'épaissir durant l'évaporation.

3. Puis préparer la sauce au chocolat comme suit : sur feu très doux, faire fondre la noix de beurre, puis le chocolat coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et ajouter 3 cuillerées à soupe de sirop. Mélanger encore bien le tout. Verser sur les poires, juste avant de servir.